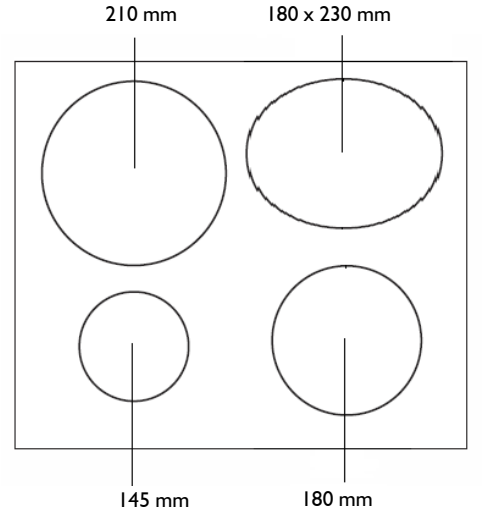
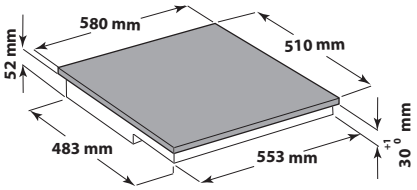
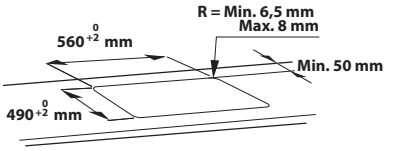
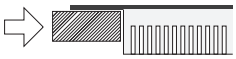
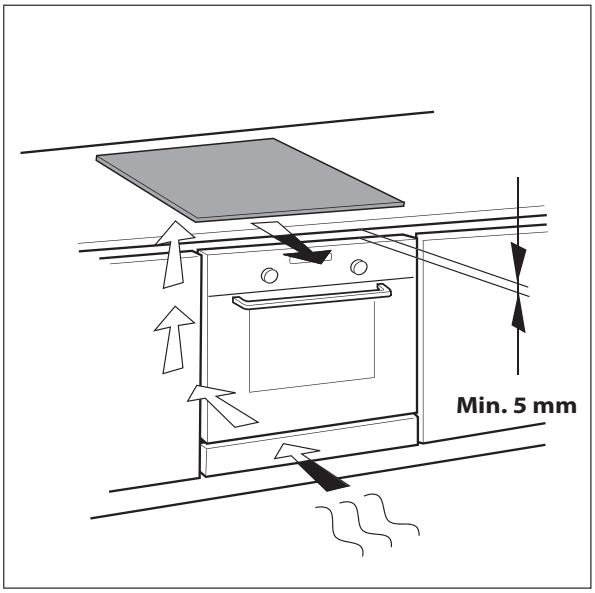


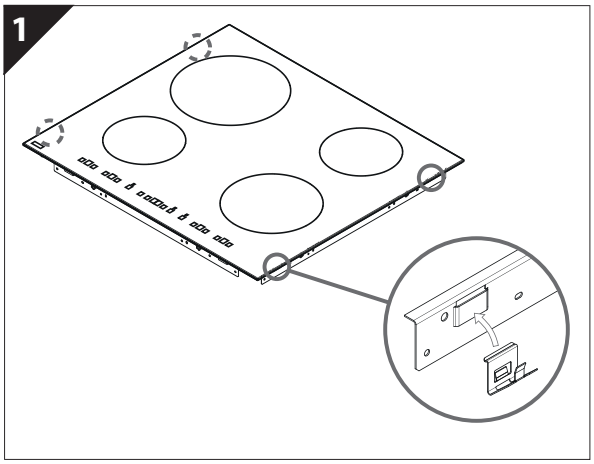
DEUTSCH	**Installation**	**Seite 2**	**Bedienungsanleitung**	**Seite 3**
ENGLISH	**Installation**	**Page 2**	**Instructions for use**	**Page 9**
FRANÇAIS	**Installation**	**Page 2**	**Mode d'emploi**	**Page 14**
NEDERLANDS	**Installatie**	**Pagina 2**	**Gebruiksaanwijzing**	**Pagina 20**
ITALIANO	**Installazione**	**Pagina 2**	**Istruzioni per l'uso**	**Pagina 26**

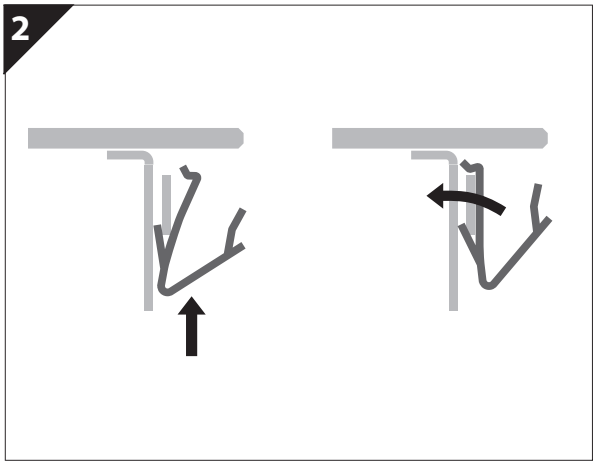

580 mm
510 mm
52 mm
483 mm
553 mm
30 +1 0 mm

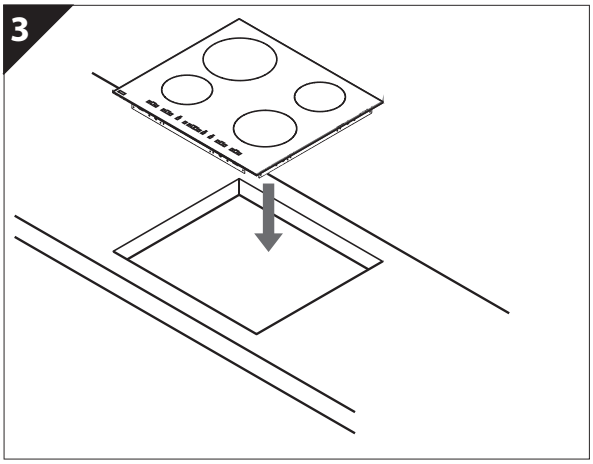

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
560 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm




Min. 5 mm


1


2


3

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ GEFAHR **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

⚠ WARNUNG **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich strikt an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Nie am Netzkabel ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel etc.) auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.
  Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger!
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

Für bestmögliche Ergebnisse berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

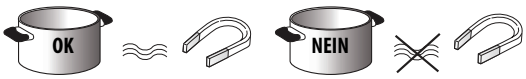
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der (CE)-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der "EMV"-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

VOR DEM GEBRAUCH

WICHTIGER HINWEIS: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift "INDUKTIONSSYSTEM" (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

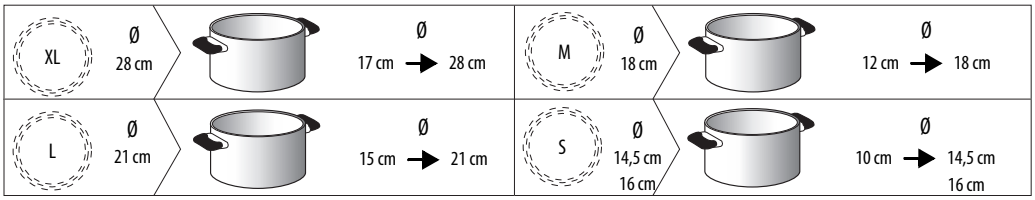
BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR

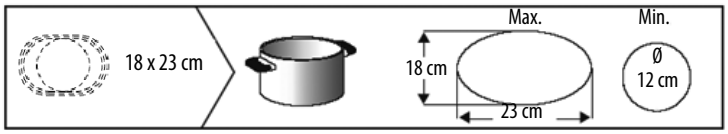


So stellen Sie mit einem Magnet fest, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochsystem geeignet ist: die Töpfe sind ungeeignet, wenn sie vom Magneten nicht erfasst werden.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS





INSTALLATION

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine
Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an
Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

⚠ WARNUNG

- **Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.**

- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Das Kochfeld von der Arbeitsplatte mit einem Schraubendreher (nicht im Lieferumfang) lösen. Dazu die Federn an der Unterseite des Geräts lösen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

⚠ WARNUNG

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Tier- und Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Anweisungen entstehen.**
- **Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.**

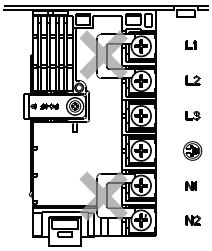
Elektrischer Anschluss

Wichtig!

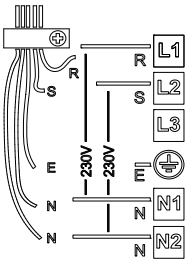
- Der elektrische Anschluss des Kochfelds muss vor dem Anschließen des Backofens an das Stromnetz vorgenommen werden.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Befolgen Sie für den elektrischen Anschluss ausschließlich die Anweisungen im folgenden Abschnitt, nicht die auf dem Geräteboden angegebenen Anschlüsse.

Anschluss des Kabels an die Klemmenleiste

1. Lösen Sie die Schrauben an der Klemmenleiste und entfernen Sie die Schaltbrücken.



2. Schließen Sie die Kabel wie auf dem folgenden Anschlussplan dargestellt an die Klemmenleiste an.

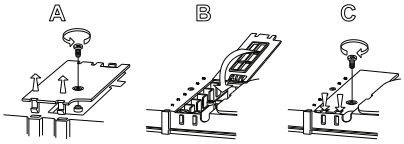


Legende:

- **R** = braun
- **S** = braun
- **E** = gelb/grün
- **N** = blau
- **N** = blau

3. Befestigen Sie das Kabel mit der Kabelklemme neben der schwarzen Ummantelung.

4. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn auf der Klemmenleiste fest.

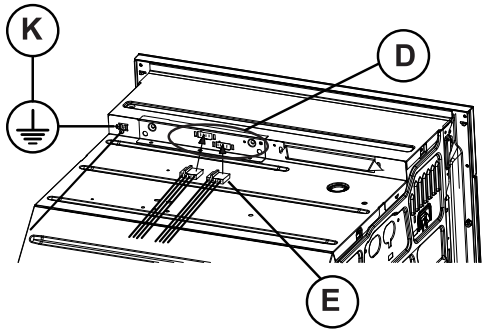


Anschluss an den Backofen

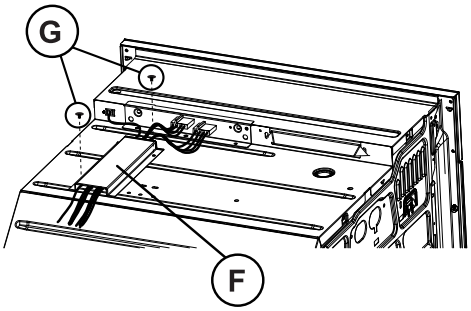
WARNUNG

Schließen Sie den Backofen erst nach dem Kochfeld an das Stromnetz an.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Backofens an das Netz, dass das Modell des Kochfelds in der mitgelieferten Beschreibung unter den möglichen Kombinationen Kochfeld/Backofen aufgeführt ist.
- Schließen Sie die Verbindungsstecker des Kochfelds (E) an die Buchsen des Backofens (D) an. Achten Sie dabei auf die Farbentsprechung und die Ausrichtung der Führungen, die auf der Oberseite der Verbindungsstecker sichtbar sind.
- Führen Sie den Anschluss durch, indem Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen drücken, bis die Zunge einrastet.
- Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube (K) ⏚ vom oberen Backofendeckel ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter auf der Schraube gut fest.

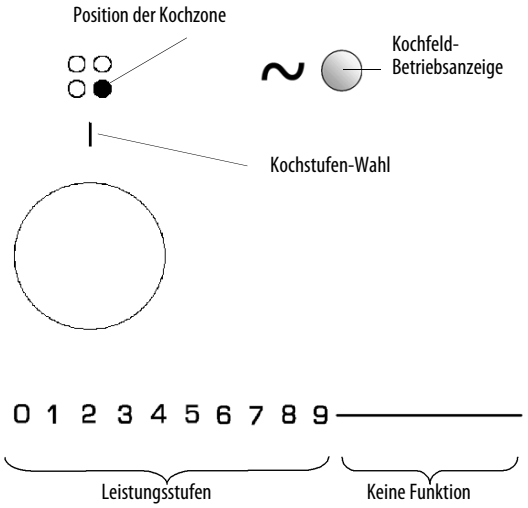


- Bündeln Sie die angeschlossenen Kabel und decken Sie sie mit dem Metalldeckel (F) ab. Achten Sie darauf, dass die Kabel dabei nicht unter dem Deckel eingeklemmt werden.
- Schrauben Sie die zwei Schrauben (G) ein und ziehen Sie sie an, bis der mit dem Backofen gelieferte Metalldeckel fest sitzt.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienfeld



Einschalten und Einstellen der Kochzonen
Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone und wählen Sie durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Leistungsstufe. Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen von „1" (niedrigste Stufe) bis „9" (höchste Stufe).
Wird ein Schalter auf eine Stufe von 1 bis 9 eingestellt, so leuchtet die Kochfeld-Betriebsanzeige auf.

Wichtig! Der durchgehenden Linie „_____" auf den Knöpfen des Kochfelds entsprechen keine Funktionen: Das Heizelement ist nicht angeschlossen.

Wichtig! Wird kein Topf auf das Kochfeld gestellt oder ist der verwendete Topf nicht für das Induktionskochfeld geeignet, so schaltet sich die gewählte Kochzone nach 1 Minute aus. Zum Reaktivieren der Kochzone: Stellen Sie einen für Induktionskochfelder geeigneten Topf (siehe Abschnitt „Vor der Benutzung") auf die gewählte Kochzone, drehen Sie den Schalter auf „0" und stellen Sie anschließend die gewünschte Leistungsstufe ein.

Ausschalten der Kochzonen
Drehen Sie den Thermostatknopf auf „0".
Befinden sich alle Schalter in Stellung „0" (oder auf der Linie „_____"), so ist die Kochfeld-Betriebsanzeige aus.

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Dampfstrahlreiniger.**
- **Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass keine Restwärmeanzeige ("H") mehr leuchtet.**

Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.
Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild). Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich an den Kundendienst eines Vertragshändlers (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	**8-9**	Braten - Sieden	Ideal zum Anbraten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	**7-8**	Anbraten - Bräunen - Sieden - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6-7	Schmoren - Garen - Schmoren - Bräunen - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	**4-5**	Garen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, leise am Köcheln halten, Garen (für lange Dauer). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leises Köcheln - Eindicken - ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (Menge weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	**1-2**	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen und Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Eintöpfen)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
OFF	**Leistungsstufe Null**	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

This is the danger symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and others.
All safety messages will be preceded by the danger symbol and the following words:

⚠ DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in serious injury.**

⚠ WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialised technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A separator panel (not supplied) must be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing

The packing material is 100% recyclable and marked with the recycling symbol (♲). The various parts of the packing must not be dispersed in the environment, but disposed of in compliance with local regulations.

Disposal

This appliance is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is correctly disposed of, the user can help prevent potentially negative consequences for the environment and health.

The symbol on the appliance or the accompanying documentation indicates that this product should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection point for recycling WEEE.

Energy saving

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

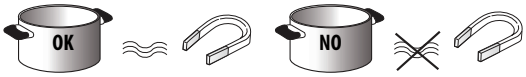
DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This appliance, intended to come into contact with food products, complies with Regulation (CE) no. 1935/2004, and has been designed, manufactured and marketed in conformity with the safety requirements of "Low Voltage" Directive 2006/95/EC (replacing 73/23/EEC as amended) and protection requirements of "EMC" Directive 2004/108/EC.

BEFORE USE

IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (Figure opposite). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.

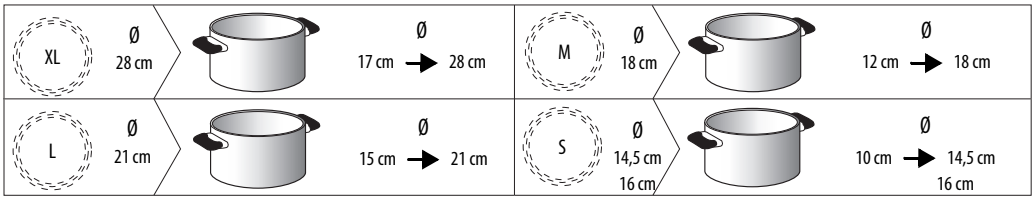
EXISTING POTS AND PANS

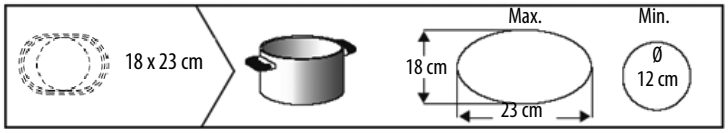


Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.

RECOMMENDED POT BOTTOM WIDTHS





INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.

PREPARING THE CABINET FOR FITTING

⚠ WARNING

- **The lower part of the product must not be accessible after installation.**
- **In case of installation of an undertop oven, do not interpose the separator panel.**

- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance between the hob and the top of the unit (min. 5 mm).
- If an oven is installed beneath the hob, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- To remove the hob from the worktop use a screw driver (not supplied) unlocking the springs from the bottom side of the appliance.

ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING

- **Disconnect the appliance from the power supply.**
- **Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.**
- **The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.**
- **Make sure the voltage specified on the dataplate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.**

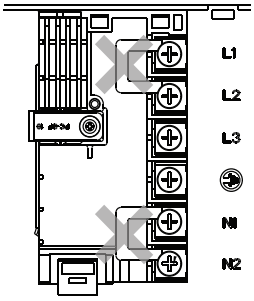
Electrical connections

Important!

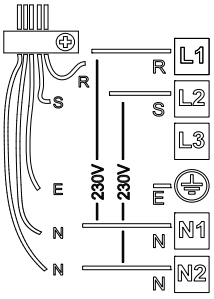
- Electrical connection must be made before connecting the oven to the electricity supply.
- The appliance must be earthed.
- For electrical connection, refer exclusively to the instructions given in the following paragraph, ignoring the connections indicated on the underside of the hob.

Connecting the cable to the terminal block

1. Remove the terminal block screws and the jumpers.



2. Connect the wires to the terminal block as shown in the wiring diagram below.

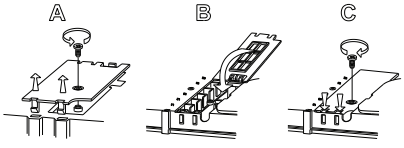


Legend:

- **R** = brown
- **S** = brown
- **E** = yellow/green
- **N** = blue
- **N** = blue

3. Secure the cable with the cable clamp next to the protective black sheath.

4. Remove the terminal block cover (A), undoing the screw and inserting the cover in the terminal block hinge (B). Close the cover (C) and screw it on the terminal block.

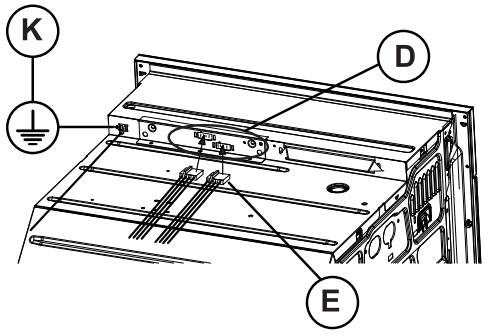


Connection to the oven

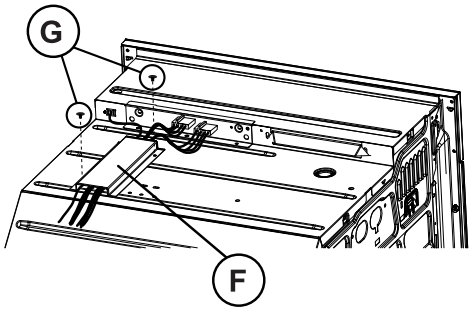
⚠ WARNING

Do not connect the oven to the power supply before you have finished connecting the cooktop.

- Before connecting the oven to the power supply, make sure that the cooktop is among the ones listed in the cooktop/oven pairing product sheet provided.
- Connect the hob connectors (E) to the oven connectors (D), matching the colours and the alignment of the housing guides visible on the top of the connectors.
- Then make the connection by pushing the connectors all the way in, making sure that the tongue clicks into place.
- Unscrew the nut of the earth screw (K) ⏚ on the top cover of the oven and insert the yellow/green earth wire, leaving the washer in place. Screw the nut back onto the screw and tighten it as far as it will go.

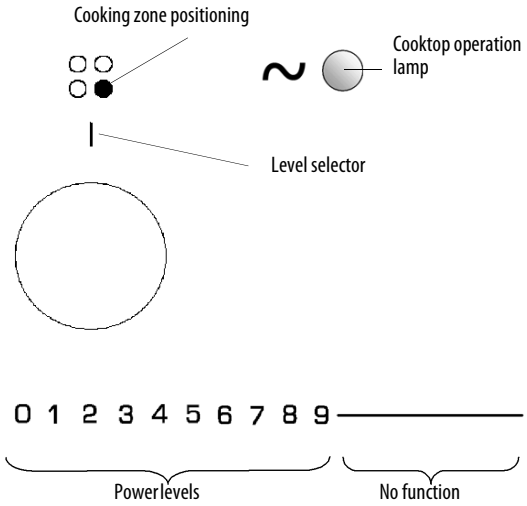


- Group the previously connected cables together and cover them with the metal cover (F), taking care that the cables are not trapped under the cover.
- Tighten the two screws (G) to secure the metal cover provided with the oven.



INSTRUCTIONS FOR USE

Control panel



Switching on and adjusting cooking zones
After positioning the pot on the chosen cooking zone, select the required power level by turning the knob clockwise. Each cooking zone has different heat settings, ranging from "1" (minimum power) to "9" (maximum power).
When a knob is set to a power setting between 1 and 9 the hob indicator light switches on.

Important! At the position indicated by a "_____" on the cooktop knobs there is no function: the heating element is switched off.

Important! If no pot is placed on the hob or if the pot used is not suitable for an induction hob, the cooking zone selected will switch off after 1 minute. To reactivate it: place a pot that is suitable for the induction hob (see section "Before use") on the desired cooking zone, turn the knob to "0" and then select the desired heat setting.

Switching off cooking zones
Turn the knob to "0".
When all the knobs are set to "0" (or to the line "_____") the hob indicator light switches off.

CLEANING

⚠ WARNING

- **Do not use steam cleaners.**
- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section "Instructions for use".
- Make sure there is not a power outage.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the product type and exact model;
- the Service number (the number after the word Service on the rating plate), located under the appliance (on the metal plate). The Service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, contact an **authorised After-Sales Service Centre** (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available for 10 years.

POWER LEVEL TABLE

Power level		Type of cooking	Level use (indicating cooking experience and habits)
Max. power	**8-9**	Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling
High power	**7-8**	Browning - sautéing - boiling - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes)
	6-7	Browning - cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	**4-5**	Cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta
	3-4	Cooking - simmering - thickening - creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta
	2-3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk)
Low power	**1-2**	Melting - defrosting - keeping food warm - creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone)
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory)
OFF	**Zero power**	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H")

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MÉRITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.
Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER **Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

⚠ AVERTISSEMENT **Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

Les messages de sécurité précisent le danger auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dégâts matériels et d'électrocution qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes.

- Débranchez l'appareil du secteur avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Ne réparez pas et ne remplacez pas les pièces de l'appareil si ces opérations ne figurent pas dans le manuel.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher au secteur l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour réaliser une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, prévoyez un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou de mauvais réglage des commandes.
- L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez de toucher les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances de l'appareil. Évitez tout contact avec des chiffons ou autre matière inflammable tant que les composants de l'appareil n'ont pas refroidi.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Ne déposez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, etc.) sur les foyers, ils risqueraient de surchauffer.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- En cas de fissuration de la surface, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Une cuisson non surveillée sur la plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut s'avérer dangereuse et risque de résulter en un incendie. NE TENTEZ JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais mettez l'appareil hors tension puis étouffez la flamme (par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu).
  Risque d'incendie : ne stockez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, mettez la résistance de la plaque de cuisson hors tension à l'aide de son dispositif de commande ; ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole (♺). Par conséquent, ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur contribue à la prévention des impacts nocifs sur l'environnement et la santé.

Le symbole sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps ;
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

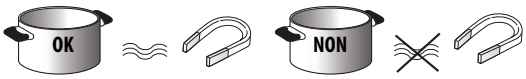
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Cet appareil destiné au contact alimentaire est conforme au règlement (CE) n°1935/2004. Il été conçu, réalisé et mis sur le marché conformément aux normes de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/2 3/CEE et ses modifications), ainsi qu'aux dispositions de la directive CEM 2004/108/CE.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

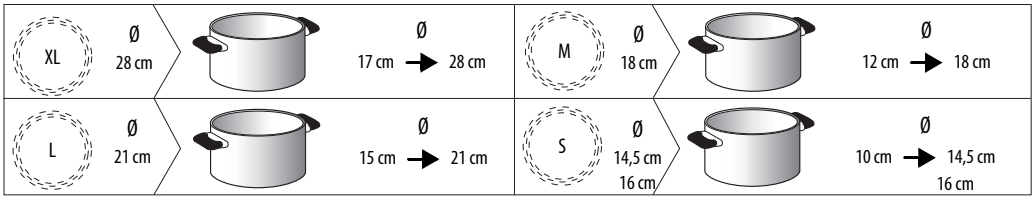
ANCIENS RÉCIPIENTS

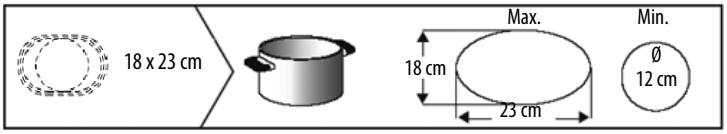


Vérifiez avec un aimant que le récipient est bien adapté à la table de cuisson à induction : n'utilisez pas de casseroles contenant du fer.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

DIAMÈTRE CONSEILLÉ POUR LE FOND DES CASSEROLES





INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

⚠ AVERTISSEMENT

- **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.**

- Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- Pour retirer la table de cuisson du plan de travail, utilisez un tournevis (non fourni) pour débloquer les ressorts situés sur la partie inférieure de l'appareil."

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT

- **Débranchez l'appareil.**
- **L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages aux personnes, aux animaux et aux biens qui pourraient résulter du non-respect des consignes données dans ce chapitre.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**

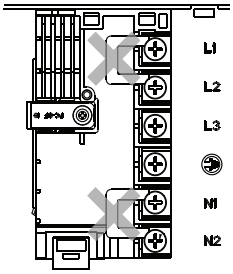
Branchement électrique

Important !

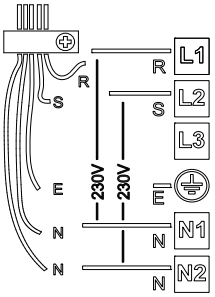
- Le branchement électrique de la table doit être effectué avant de brancher le four au secteur.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon la réglementation en vigueur.
- Pour le branchement électrique, se référer exclusivement aux consignes données dans le paragraphe suivant, sans tenir compte des connexions indiquées sur le fond de la table.

Connexion du câble au bornier

1. Desserrer les vis du bornier et enlever les pontets.



2. Relier les fils au bornier comme indiqué sur le schéma électrique ci-dessous.

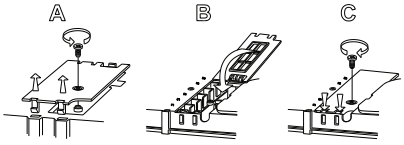


Légende :

- **R** = marron
- **S** = marron
- **E** = jaune/vert
- **N** = bleu
- **N** = bleu

3. Fixer le câble avec le serre-câble au niveau de la gaine de protection noire.

4. Enlever le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérer le couvercle dans la charnière (B) du bornier. Fermer le couvercle (C) et le visser sur le bornier.

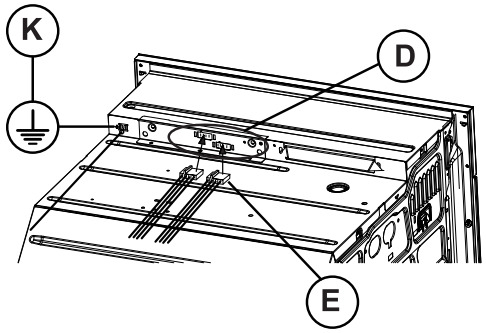


Branchement au four

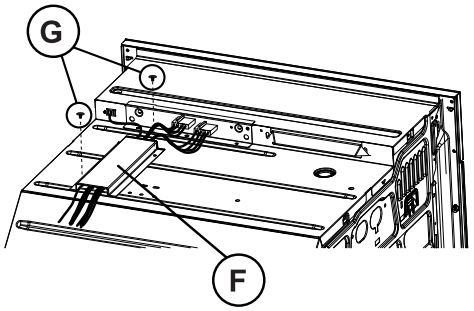
AVERTISSEMENT

Ne pas brancher le four tant que la connexion électrique de la table de cuisson n'est pas terminée.

- Avant de brancher le four, vérifier que le modèle de table de cuisson figure parmi ceux indiqués sur la fiche d'accouplement table/four fournie.
- Brancher les connecteurs de la table de cuisson (E) aux connecteurs du four (D) en faisant correspondre les couleurs et en alignant les guides du logement visibles sur la partie supérieure des connecteurs.
- Effectuer la connexion en poussant les connecteurs à fond et en s'assurant que la languette s'encliquette.
- Desserrer l'écrou de la vis de terre (K) ⏚ située sur la partie supérieure du four et introduire le câble jaune/vert, en laissant la rondelle à sa place. Revisser l'écrou sur la vis de façon à le serrer à fond.

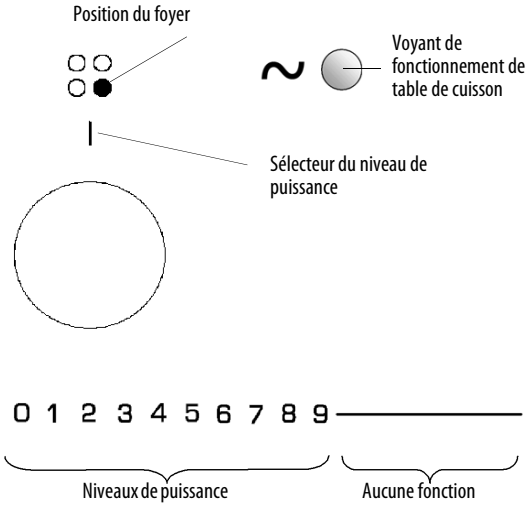


- Regrouper les câbles préalablement et les couvrir avec le couvercle en métal (F) en veillant à ce que les câbles ne restent pas encastrés au-dessous.
- Visser les deux vis (G) et serrer de façon à fixer le couvercle en métal fourni avec le four.



MODE D'EMPLOI

Bandeau de commande


Position du foyer
Voyant de fonctionnement de la table de cuisson
Sélecteur du niveau de puissance
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Niveaux de puissance
Aucune fonction

Activation et réglage des foyers
Après avoir positionné la casserole sur le foyer, régler le niveau de puissance en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Chaque foyer a différents niveaux de puissance allant de « 1 » (puissance minimum) à « 9 » (puissance maximum).
Au moment où une manette est réglée sur un niveau de 1 à 9, le voyant de marche s'allume.

Important ! Aucune fonction n'est présente au niveau de la ligne « _____ » située sur les manettes de la table de cuisson : l'élément chauffant est désactivé.

Important ! Si aucune casserole n'est posée ou si la casserole utilisée n'est pas adaptée au plan d'induction, le foyer se désactive après 1 minute. Pour l'activer de nouveau : poser une casserole adaptée pour tables à induction (consulter la section « avant l'utilisation ») sur le foyer choisi, tourner la manette jusqu'à « 0 » et régler ensuite le niveau de puissance voulu.

Désactivation des foyers
Tourner la manette sur la position « 0 ».
Lorsque toutes les manettes sont sur la position « 0 » (ou sur la ligne « _____ »), le voyant de fonctionnement de la table est éteint.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle ("H") a disparu.**

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section "Mode d'emploi".
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre "Diagnostic des pannes" et assurez-vous que vous ne pouvez pas remédier au problème par vous-même.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après ces contrôles, adressez-vous au Service Après-Vente Whirlpool le plus proche.

Pensez à donner :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique) , le code service figure également dans le livret de garantie - ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). Les pièces détachées sont disponibles pendant 10 ans.

TABLE DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	**8-9**	Frire - bouillir	Faire rissoler, commencer une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance forte	**7-8**	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson courte, 5-10 minutes).
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
Puissance moyenne	**4-5**	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuissons de longue durée. Mélanger les pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Pour les cuissons longues (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes
	2-3		Cuissons longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	**1-2**	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments peu volumineux et maintenir à température des aliments qui viennent d'être cuits (par ex.
	1		Garder au chaud de petites portions après cuisson ou des plats de service (avec accessoire pour plaque à induction).
OFF	**Puissance zéro**	Surface d'appui	Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie, die te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.

Dit is het waarschuwingssymbool, behorend bij de veiligheid, waarmee gebruikers worden gewaarschuwd voor mogelijke gevaren voor henzelf en anderen.
Alle veiligheidsberichten komen na het waarschuwingssymbool en de volgende tekst:

⚠ GEVAAR — **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.**

⚠ WAARSCHUWING — **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.**

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende aanwijzingen:

- De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, na inbouw in het meubel, aan te sluiten op de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat.
- Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van ruimtes). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de warmte-elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt en in de gaten gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik. Vermijd contact met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Leg geen brandbaar materiaal op het apparaat of in de buurt ervan.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Controleer de kookplaat regelmatig als u bij de bereiding veel vet en olie gebruikt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen.Kinderen mogen niet spelen met het apparaatReiniging en onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Leg geen metalen voorwerpen zoals keukengerei (messen, vorken, lepels, deksels, enz.) op de kookzone, deze zouden hierdoor heet kunnen worden.
- Er moet in de ruimte onder het apparaat een scheidingspaneel, niet bijgeleverd, gemonteerd worden.
- Als het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat uit te schakelen om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer of met een afzonderlijke afstandsbediening.
- Op de kookplaat koken met vet of olie zonder dat u erbij blijft, kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of brandblusdeken.
  Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool (♺). De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

Verwerking van het apparaat

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:
- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen.
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

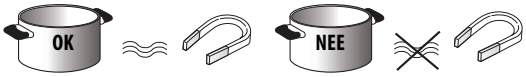
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit apparaat, bedoeld om in contact te komen met levensmiddelen, voldoet aan het reglement (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/2 3/EG en latere amendementen vervangt), beveiligingsvereisten van de Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG.

VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT

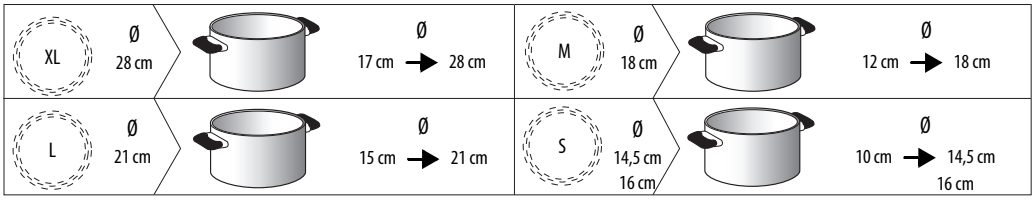
BELANGRIJK: als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten.

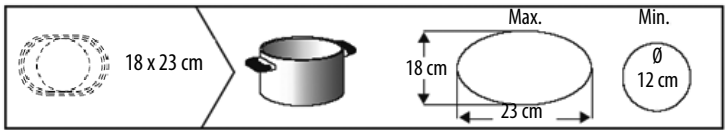
REEDS AANWEZIGE PANNEN



Om te controleren of de pan geschikt is voor de kookplaat kunt u een magneet gebruiken: pannen die niet worden aangetrokken door de magneet, zijn niet geschikt.
- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM





INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.

VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

⚠ WAARSCHUWING

- **Het onderste gedeelte van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.**
- **Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.**

- Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel (min. 5 mm) nooit afgedekt worden.
- Als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt, controleer dan of de oven voorzien is van een koelsysteem.
- Gebruik, om de kookplaat uit het werkblad te verwijderen, een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren aan de onderkant van het apparaat te ontgrendelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

⚠ WAARSCHUWING

- **Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.**
- **Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.**

- **De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften uit dit hoofdstuk.**
- **Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.**

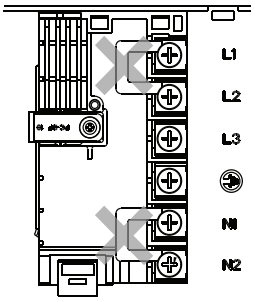
ELEKTRISCHE AANSLUITING

Belangrijk!

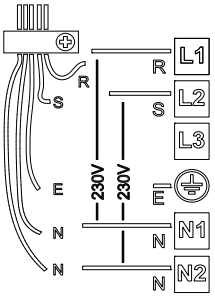
- De elektrische aansluiting van de kookplaat moet tot stand gebracht worden voordat u de oven aansluit op het elektriciteitsnet.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Zie voor de elektrische aansluiting uitsluitend de instructies in de volgende paragraaf; kijk niet naar de aansluitingen die op de onderkant van de kookplaat staan vermeld.

Aansluiting van de kabel op het klemmenblok

1. Draai de schroeven van het klemmenblok los en verwijder de tijdelijke verbindingsdraden.



2. Sluit de draden op het klemmenblok aan zoals aangegeven in onderstaand aansluitschema.

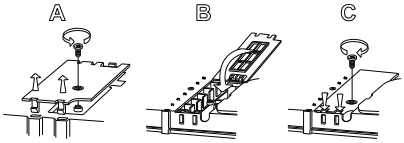


Legenda:

- **R** = bruin
- **S** = bruin
- **E** = geel/groen
- **N** = blauw
- **N** = blauw

3. Bevestig het snoer met de kabelklem in overeenstemming met de zwarte beschermende huls.

4. Verwijder het deksel van het klemmenblok (A) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok.

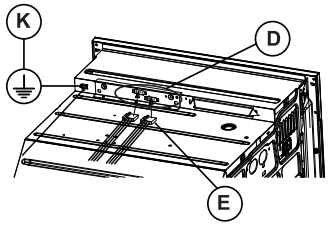


Aansluiting van de oven

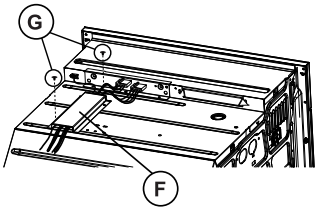
WAARSCHUWING

Sluit de oven niet op de netvoeding aan voordat u klaar bent met het aansluiten van de kookplaat.

- Controleer voordat u de oven op de netvoeding aansluit of het model van de kookplaat vermeld staat op het bijgeleverde combinatieschema kookplaat/oven.
- Sluit de connectors van de kookplaat (E) aan op de connectors van de oven (D), waarbij de kleuren en de uitlijning van de geleiders van de behuizing, die zichtbaar zijn bovenop de connectors, met elkaar overeen moeten komen.
- Breng de verbinding tot stand door de connectors helemaal naar binnen duwen, ervoor zorgend dat het lipje op zijn plaats klikt.
- Draai de moer van de aardschroef (K) ⏚ op de bovenste behuizing van de oven los en steek de geen/groene aardkabel erin, terwijl u de sluitring op zijn plaats laat. Draai de moer weer op de schroef en draai hem zo ver mogelijk vast.

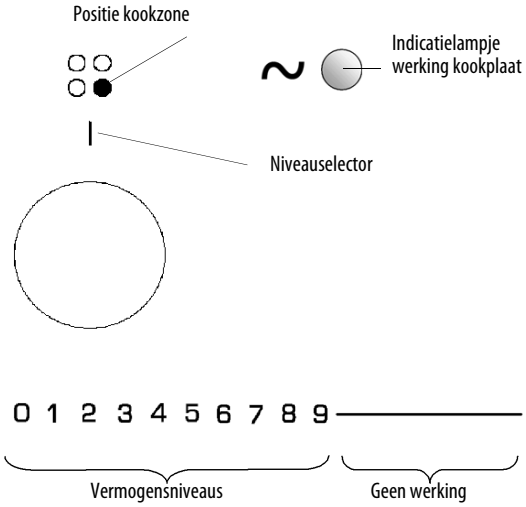


- Groepeer de eerder aangesloten kabels weer en dek ze af met het metalen deksel (F). Let erop dat de kabels niet klem komen te zitten onder het deksel.
- Draai de twee schroeven (G) vast om het bij de oven geleverde metalen deksel vast te zetten.



GEBRUIKSAANWIJZING

Bedieningspaneel



Inschakeling en instelling kookzones
Nadat de pan op de gekozen zone is gezet, stelt u het vermogensniveau in door de knop in wijzerzin te draaien. Iedere kookzone heeft diverse vermogensniveaus, die van "1" (minimaal vermogen) tot "9" (maximaal vermogen) lopen.
Als u de knop op een van de niveaus van 1 tot 9 instelt, gaat het werkingslampje van de kookplaat branden.

Belangrijk! In de buurt van de lijn "_____" op de knoppen van de kookplaat is er geen werking: het verwarmingselement is uitgeschakeld.

Belangrijk! Als er geen pan op de kookzone wordt gezet of als de gebruikte pan niet geschikt is voor inductiekookplaten, dan wordt de geselecteerde zone na één minuut uitgeschakeld. Doe het volgende om deze weer in te schakelen: zet een geschikte pan voor inductiekookzones op de gewenste kookzone (raadpleeg de paragraaf "Alvorens de kookplaat te gebruiken"), draai de knop op "0" en vervolgens op het gewenste vermogensniveau.

Uitschakeling kookzones
Draai de knop naar de stand "0".
Als alle knoppen op stand "0" staan (ofwel op de lijn "_____") is het werkingslampje van de kookplaat uitgeschakeld.

REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

- **Gebruik nooit een stoomreiniger.**
- **Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.**

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Daardoor kan het glas, in de loop van de tijd, beschadigd raken.

- Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en schoonmaken om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te te verwijderen.
- Suiker of suikerhoudende levensmiddelen beschadigen het glaskeramische oppervlak en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
- Zout, suiker en zand kunnen krassen maken in het glazen oppervlak.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant).

OPSPOREN VAN STORINGEN

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het oppervlak van de kookplaat na het schoonmaken goed droog.

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleer of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de kookplaat;
- het servicenummer (dat is het nummer achter het woord Service op het typeplaatje), dat aan de onderkant van het apparaat zit (op de metalen plaat). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een **officieel klantenservicecentrum** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). De reserveonderdelen blijven nog 10 jaar lang verkrijgbaar.

VERMOGENSTABELLEN

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik van het niveau (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	**8-9**	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen
Hoog vermogen	**7-8**	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen.
Gemiddeld vermogen	**4-5**	Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Deeg smeuïg maken
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeuïg maken
	2-3		Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	**1-2**	Smelten - ontdooien - warmhouden - smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien en net bereide gerechten warm te houden (bv. sauzen, soepen, minestrone'
	1		Ideaal voor het warmhouden van net bereide gerechten, het smeuïg maken van risotto's en het warmhouden van dekschalen (met accessoires die geschikt zijn voor inductie)
OFF	**Vermogen nul**	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H)

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sempre sorvegliati.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e competenza purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e le operazioni di manutenzione eseguibili dall'utente non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di una persona responsabile.

- Non porre sulla zona di cottura oggetti metallici, quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiai, coperchi, etc.) perchè potrebbero scaldarsi.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
  Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante con la manopola e non affidarsi al rilevatore di presenza della casseruola.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

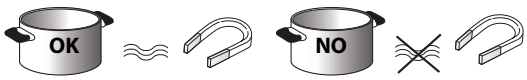
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/2 3/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

PRIMA DELL'UTILIZZO

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

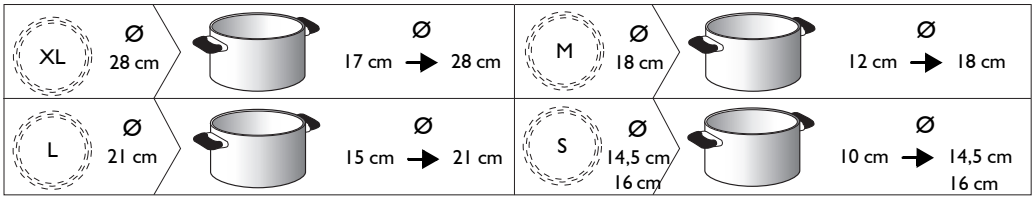
RECIPIENTI PREESISTENTI

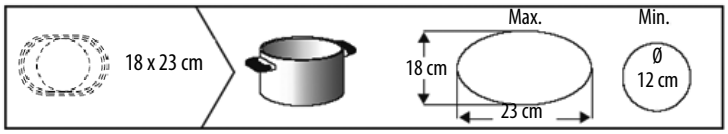


Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI





INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

⚠ AVVERTENZA

- **La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.**
- **Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.**

- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Per la rimozione del piano utilizzare un cacciavite (non fornito) agendo sulle molle perimetrali nella parte inferiore del prodotto.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

⚠ AVVERTENZA

- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.**

- **Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.**

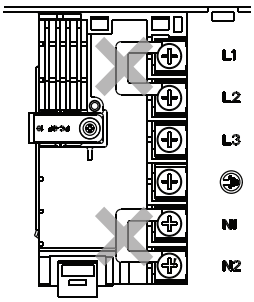
Connessioni elettriche

Importante!

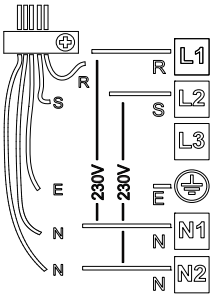
- Il collegamento elettrico del piano deve essere eseguito prima di connettere il forno alla rete.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai sensi della vigente legislazione.
- Per la connessione elettrica riferirsi esclusivamente alle indicazioni riportate nel seguente paragrafo, non considerare le connessioni riportate sul fondo del piano.

Connessione del cavo alla morsettiera

1. Svitare le viti della morsettiera e rimuovere i ponticelli.



2. Collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento mostato qui sotto.

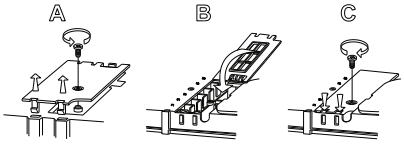


Legenda:

- **R** = marrone
- **S** = marrone
- **E** = giallo/verde
- **N** = blu
- **N** = blu

3. Fissare il cavo con il fissacavo in corrispondenza della guaina protettiva nera.

4. Rimuovere il coperchio morsettiera (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettiera. Chiudere il coperchio (C) ed avvitarlo sulla morsettiera.

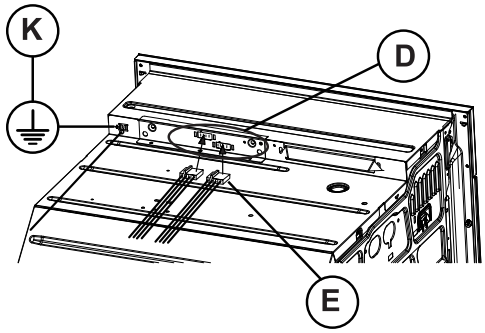


Connessione al forno

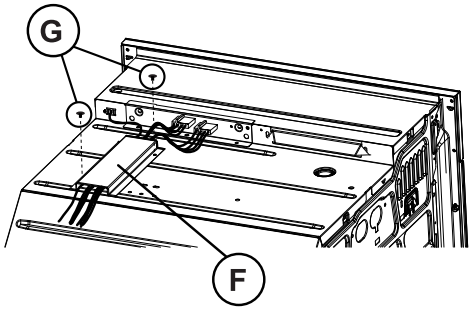
AVVERTENZA

Non collegare il forno alla rete elettrica prima di aver completato la connessione del piano.

- Prima di collegare il forno alla rete verificare che il modello del piano di cottura sia tra quelli indicati sulla scheda di accoppiamento piano/forno in dotazione.
- Collegare i connettori del piano di cottura (E) ai connettori del forno (D), rispettando la corrispondenza dei colori e l'allineamento delle guide d'inserimento visibili sulla parte superiore dei connettori.
- Effettuare la connessione spingendo i connettori a fondo corsa assicurandosi dello scatto della linguetta.
- Svitare il dado della vite (K) di messa a terra ⏚ posta sulla copertura superiore del forno ed inserire il cavo giallo/verde di messa a terra, lasciando inserita la rondella. Riavvitare il dado sulla vite e serrarlo sino in fondo.



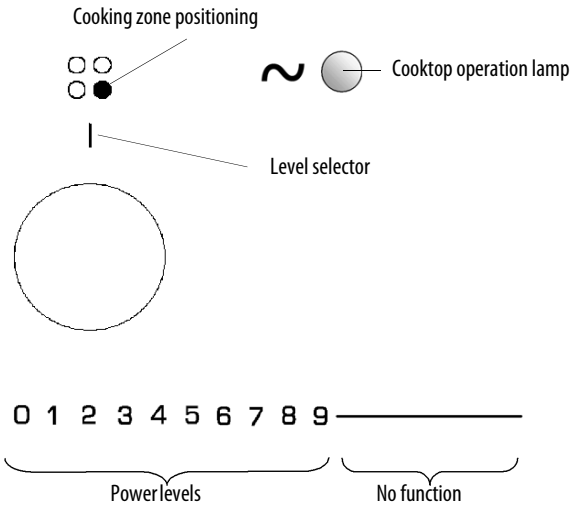
- Raggruppare i cavi precedentemente connessi e coprirli tramite il coperchio metallico (F) avendo cura che i cavi non rimangano incastrati al di sotto dello stesso.
- Avvitare le due viti (G) e serrare fino a fissare il coperchio metallico fornito in dotazione col forno.



ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione Pannello Comandi

Pannello comandi



Attivazione e Regolazione zone cottura
Una volta posizionata la pentola sulla zona prescelta, regolare il livello di potenza ruotando la manopola in senso orario. Ogni zona cottura ha diversi livelli di potenza che vanno da "1" (potenza minima) a "9" (potenza massima).
Nel momento in cui si imposta una manopola su un livello da 1 a 9 la spia di funzionamento del piano si accende.

Importante! In corrispondenza della linea "_____" posizionata sulle manopole del piano cottura non vi è alcuna funzione: l'elemento riscaldante è disinserito.

Importante! Se non viene posizionata nessuna pentola o se la pentola utilizzata non è adatta al piano ad induzione, dopo 1 minuto la zona selezionata si disattiva.
Per riattivarla: posizionare una pentola adatta per piani ad induzione (consultare la sezione "prima dell'utilizzo") sulla zona prescelta, ruotare la manopola fino a "0" e successivamente impostare il livello di potenza desiderato.

Disattivazione zone cottura
Ruotare la manopola fino la posizione "0".
Una volta che tutte le manopole sono nella posizione "0" (oppure sulla linea "_____") la spia di funzionamento del piano è spenta.

Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona prescelta, regolare il livello di potenza con il tasto +. All'accensione, sul display viene visualizzato il livello 5.
Ogni zona cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti +/-, che vanno da "1": potenza minima a "9": potenza massima. Alcune zone cottura hanno la funzione ebollizione rapida (Booster), visualizzata a display con la lettera "P".

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.**

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	**8-9**	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	**7-8**	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	**4-5**	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	**1-2**	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (es. sughi, zuppe, minestroni)
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione)
OFF	**Potenza zero**	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)